

18.06.2004

PCT/GR2004/000034



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ (ΟΒΙ)

REC'D 12 JUL 2004

WIPO

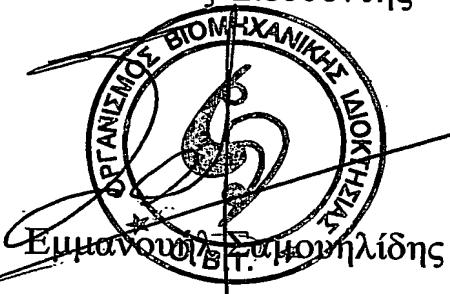
PCT

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Βεβαιώνουμε ότι τα έγγραφα που συνοδεύουν το πιστοποιητικό αυτό, είναι ακριβή και πιστά αντίγραφα της κανονικής αίτησης για Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας, με αριθμό 20030100415, που κατατέθηκε στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας στις 11/07/2003, από την εταιρία **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ Α.Β.Ε.Ε.**, που εδρεύει δτο Ρέθυμνο, Πρίνος (θέση Λατζιμάς), Δήμος Αρκαδίου.

Μαρούσι, 5/7/2004

Για τον Ο.Β.Ι.
Ο Γενικός Διευθυντής



ΠΑΝΤΑΝΑΣΣΗΣ 5, 151 25 ΠΑΡΑΔΕΙΣΟΣ ΑΜΑΡΟΥΣΙΟΥ - ΤΗΛ: 61 83 506 - FAX: 68 19 231

BEST AVAILABLE COPY



ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ

ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Δ.Ε) Η ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (Δ.Τ) Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Π.Υ.Χ)

| | |
|-----------------------|--------------|
| Αριθμός αίτησης: | 20030100415 |
| Ημερομηνία παραλαβής: | 14 ΟΚΤ. 2003 |
| Ημερομηνία κατάθεσης: | 14 ΟΚΤ. 2003 |

Με την αίτηση αυτή ζητείται:

| |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Δ.Ε.) |
| <input type="checkbox"/> ΔΙΠΛΩΜΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (Δ.Τ.) ΣΤΟ Δ.Ε. με αριθμό: |
| <input type="checkbox"/> ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Π.Υ.Χ.) |

Η αίτηση αυτή είναι τμηματική της αίτησης με αριθμό :

ΤΙΤΛΟΣ ΤΗΣ ΕΦΕΥΡΕΣΗΣ :

Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με άμεση και έμμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου στην ζύμη και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, διατηρουμένων και διακτινουμένων υπό ψύξη

ΚΑΤΑΘΕΤΗΣ :

Επώνυμο ή επωνυμία: **"ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ**

Όνομα:

Διεύθυνση/Εδρα: Πρίνος (θέση Λατζιμάς) Δήμου Αρκαδίου Νομού Ρεθύμνης

Εθνικότητα: Ελληνική

Τηλέφωνο: 2831 058 026

Φαξ: 2831 058036 E-mail:

Αριθμός

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΤΑΘΕΤΕΣ ΣΕ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΦΥΛΛΟ ΧΑΡΤΙΟΥ

ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ :

Ο(ι) καταθέτης (ες) είναι ο(οι) μοναδικός(οι) εφευρέτης(ες).

Έντυπο ορισμού του(ων) εφευρέτη(ών) επισυνάπτεται.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ:

Αριθμός αξιώσεων:

02

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑΣ

Αριθμός

Ημερομηνία

Χώρα προέλευσης

1.

2.

3.

ΑΛΛΕΣ**ΠΛΗΡΕΞΟΥΣΙΟΣ**

Επώνυμο: Τσιριμονάκης

Όνομα: Ματθαίος

Διεύθυνση: Στουρνάρη 53 104.32 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 522 64 13

Φαξ: 210 5243277

E-mail: tsirimon@otenet.gr

ΑΝΤΙΚΛΗΤΟΣ

Επώνυμο: Τσιριμονάκης

Όνομα: Ματθαίος

Διεύθυνση: Στουρνάρη 53 104.32 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 522 64 13

Φαξ: 210 524 3277

E-mail: tsirimon@otenet.gr

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ:

Η εφεύρεση παρουσιάστηκε σε επίσημα αναγνωρισμένη έκθεση, σύμφωνα με το ν. 5562/1932, ΦΕΚ 221Α/32.

Σχετική βεβαίωση επισυνάπτεται.

Τόπος:

Αθήνα

ΥΠΟΓΡΑΦΗ(ΕΣ) ΤΟΥ(ΩΝ) ΚΑΤΑΘΕΤΗ(ΩΝ) ή ΤΟΥ(ΩΝ) ΠΛΗΡΕΞΟΥΣΙΟΥ(ΩΝ) :

Ημερομηνία:

14-10-2003

ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΕΜΜ. ΤΣΙΡΙΜΟΝΑΚΗΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΣΤΟΥΡΝΑΡΗ 53 - 104 32 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 5226.413 - ΦΑΞ: 5243.277
ΑΙΦΜ: 2555331103 - ΔΟΥ: ΙΑ' ΑΘΗΝΑΝ

Ματθαίος Τσιριμονάκης

Πληρεξούσιος Δικηγόρος

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ Η ΑΙΤΗΣΗ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΔΑΚΤΥΛΟΓΡΑΦΗΜΕΝΗ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΝΑ ΔΗΛΩΘΕΙ ΚΑΙ Η ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.

ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΥΡΕΤΗ

(ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΚΑΤΑΘΕΤΗΣ ΕΙΝΑΙ ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ,
Η Ο ΚΑΤΑΘΕΤΗΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΙ ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ. Η Ο ΜΟΝΟΣ ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ)

Συμπληρώνεται
από τον Ο.Β.Ι.

| | |
|-----------------------|--------------|
| Αριθμός αίτησης: | 20030100415 |
| Ημερομηνία παραλαβής: | 14 ΟΚΤ. 2003 |
| Ημερομηνία κατάθεσης: | 14 ΟΚΤ. 2003 |

ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Δ.Ε.)
 ΔΙΠΛΩΜΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (Δ.Τ.) ΣΤΟ Δ.Ε. με αριθμό:
 ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Π.Υ.Χ.)

Δηλώνω(νουμε) ως εφευρετής(ες) στην παραπάνω αίτηση για χορήγηση Ελληνικού τίτλου προστασίας του(τους) :

ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ

Επώνυμο: Δομαζάκης
Όνομα: Εμμανουήλ
Διεύθυνση: Μοάτσου 5, 741.00 Ρέθυμνο

Ο καταθέτης απέκτησε το δικαίωμα κατάθεσης Ελληνικού τίτλου προστασίας :

Λόγω σύμβασης μεταβίβασης δικαιωμάτων από : 01-07-2002 (ημερομηνία)
 Λόγω κληρονομικής διαδοχής
 Λόγω συμβατικής σχέσης εργοδότη – εργαζόμενου (υπηρεσιακής ή εξαρτημένης)
 Με βάση το καταστατικό της εταιρίας

| | | |
|---------|--|---|
| Αριθμός | ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΦΕΥΡΕΤΕΣ ΣΕ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΦΥΛΛΟ ΧΑΡΤΙΟΥ | 2 |
|---------|--|---|

| | | | |
|-------------|------------|--|---|
| Τόπος: | Αθήνα | ΥΠΟΓΡΑΦΗ(ΕΣ) ΤΟΥ(ΩΝ) ΚΑΤΑΘΕΤΗ(ΩΝ) ή ΤΟΥ(ΩΝ) ΠΛΗΡΕΞΟΥΣΙΟΥ(ΩΝ) : | 2 |
| Ημερομηνία: | 14-10-2003 | | |

ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΤΣΙΡΙΜΟΝΑΚΗΣ
ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ
ΣΤΘΥΡΝΑΡΗ 53 - 104 32 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ: 5226.413 - FAX: 5243.277
ΑΦΜ: 252681001 ΑΘΥΙ ΙΑ' ΑΘΗΝΩΝ

Ματθαίος Τσιριμονάκης

Πληρεξούσιος Δικηγόρος

ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ Η ΑΙΤΗΣΗ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΔΑΚΤΥΛΟΓΡΑΦΗΜΕΝΗ ΚΛΘΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ
ΙΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΝΑ ΔΗΛΩΘΕΙ ΚΑΙ
Η ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.

Π Ε Ρ Ι Γ Ρ Α Φ Η

Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με άμεση και έμμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου στην ζύμη και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, διατηρουμένων και διακινουμένων υπό ψύξη.

Η παρούσα εφεύρεση αφορά στην παραγωγή προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, με κύρια χαρακτηριστικά

1. την χρήση Ελαιολάδου κατά την παρασκευή της ζύμης, σε αντικατάσταση των συνήθως χρησιμοποιουμένων υψηλού σημείου τήξεως ζωϊκών λιπαρών ή μαργαρίνης.
2. Την χρήση γαλακτώματος με σκοπό την έμμεση ενσωμάτωση του ελαιολάδου στη ζύμη. Το χρησιμοποιούμενο γαλάκτωμα είναι ειδικής συνθέσεως, χαρακτηρίζεται από την υψηλή του σταθερότητά του και προσδίδει υψηλή μηχανική αντοχή στην ζύμη για την περαιτέρω επεξεργασία της.
3. Την χρήση υγρής προζύμης η οποία παρασκευάζεται με έναν ειδικά μελετημένο συνδυασμό μικροβιακών καλλιεργειών που διασφαλίζουν την επαναληψιμότητα της μητρικής καλλιέργειας, καθώς και την μακρά διατηρησιμότητα σταθερών και επαναλαμβανομένων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος (δομή αρτοσκευάσματος, χρώμα, γεύση, αρωματικοί χαρακτήρες)
4. την εφαρμογή κατάλληλων τεχνολογικών διαδικασιών και διεργασιών που αναπτύχθηκαν με στόχο:
 - την παρασκευή ζύμης υψηλής μηχανικής αντοχής, γεγονός που διευκολύνει την περαιτέρω επεξεργασία της
 - την σταθεροποίηση της ομοιόμορφης κυψελωτής δομής του τελικού προϊόντος, σε συνδυασμό με την επί μακρόν διατήρηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών νωπότητας του προϊόντος.
 - την σταθερή σύνδεση του άμεσα και έμμεσα ενσωματουμένου ελαιολάδου στην ζύμη και επίτευξη της μέγιστης δυνατής διατήρησης των οργανοληπτικών, φυσικοχημικών και διαθρεπτικών χαρακτηριστικών του παράγοντα διαφοροποίησης Ελαιολάδου.
 - Την συντήρηση επί μακρό χρονικό διάστημα (30 ημέρες κατ' ελάχιστον) υπό ψύξη (4 - 6°C)

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της παρούσης εφεύρεσης είναι η παραγωγή προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας,

- Με άμεση και έμμεση ενσωμάτωση Ελαιολάδου σε αντικατάσταση των συνήθως χρησιμοποιουμένων υψηλού σημείου τήξεως ζωϊκών λιπαρών ή μαργαρίνης.
- Με την προσθήκη συνδυασμένων βιοηθητικών τεχνολογίας καθώς και
- Με εφαρμογή ειδικών τεχνολογικών διεργασιών

Ο σκοπός αυτός επιτεύχθηκε με την χρήση γαλακτώματος ειδικής συνθέσεως που

χαρακτηρίζεται από την υψηλή σταθερότητά του και προσδίδει υψηλή μηχανική αντοχή στην ζύμη για την περαιτέρω επεξεργασία της, καθώς και την χρήση υγρής προζύμης με έναν ειδικά μελετημένο συνδυασμό μικροβιακών καλλιεργειών που διασφαλίζουν την επαναληψιμότητα της μητρικής καλλιέργειας, καθώς και την 5 μακρά διατηρησιμότητα σταθερών και επαναλαμβανομένων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τελικού προϊόντος.

Ετσι η παρούσα εφεύρεση δίνει προϊόντα ζύμης τύπου κρουασάν με άμεση και 10 έμμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου στην ζύμη και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας και μια μέθοδο παραγωγής τους, η οποία έχει ως εξής:

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Α' ΦΑΣΗ

15 Αρχικά γίνεται η παρασκευή του γαλακτώματος και της υγρής προζύμης. Για την παρασκευή του γαλακτώματος (βήμα 1), ποσότητα-απεσταγμένων μονογλικεριδίων ομογενοποιείται με αναμεικτήρα υψηλής ταχύτητας σε νερό θερμοκρασίας 40 – 45°C. και στην συνέχεια προστίθεται ποσότητα ελαιολάδου, Δεξτρόζης, φρουκτόζης και κρόκου αυγού. Για την παρασκευή της υγρής προζύμης (βήμα 2), γίνεται 20 εμβολιασμός υποστρώματος αλεύρου σικάλεως (αλεύρι σικάλεως και νερό) με ειδικές μικροβιακές καλλιέργειες και επώαση στους 32°C για 18 – 24 ώρες σε ζυμωτήρα.

Β' ΦΑΣΗ

25 Ακολουθεί η φάση της κυρίως παραγωγής: Αλεύρι και νερό αναμειγνύεται με ποσότητα υγρής προζύμης, η οποία έχει παρασκευασθεί κατά τα ανωτέρω (βήμα 2), και ακολουθεί ζύμωμα. Η έτοιμη ζύμη μεταφέρεται σε θαλάμους ωρίμανσης, όπου παραμένει επί 120 λεπτά της ώρας στους 30°C, RH 80 %. Στην συνέχεια στην ζύμη αυτή προστίθενται τα υπόλοιπα υλικά (αλεύρι, νερό, γαλάκτωμα (βήμα 1), ζάχαρη, αυγά, ελαίολαδο, μαγιά αρτοποιίας). Η ώριμη ζύμη μεταφέρεται προς μορφοποίηση στην χοάνη του μηχανήματος επεξεργασίας (extruder) της ζύμης και μορφοποιείται μέσω διαδοχικού κυλινδρισμού. Η μορφοποιημένη ζύμη πολλαπλασιάζεται καθ' ύψος σε αριθμό στροφών ζύμης και ακολουθεί το σιδέρωμα των πολλαπλασιασμένων φύλλων ζύμης και η διαμόρφωσή τους σε φύλλα πάχους 2,8 – 3 mm. Τα φύλλα που έχουν διαμορφωθεί με τον τρόπο αυτό τοποθετούνται σε κοπτική 30 – γεμιστική – διπλωτική μηχανή, όπου παίρνουν την μορφή του κρουασάν και ταυτόχρονα τοποθετείται αυτόματα στο εσωτερικό του κρουασάν το αλλαντικό. Τα διπλωμένα κρουασάν τοποθετούνται σε λαμπάρινες με ειδικά μελετημένες φωλεές (καλούπια), οι οποίες μεταφέρονται σε θαλάμους ωρίμανσης. Εκεί λαμβάνει χώρα μακρά ωρίμανση για χρονικό διάστημα 8 ωρών, στους 28°C και RH 80 %. 35 Ακολουθεί κλιβανισμός στους 180°C επί 12 – 15 min. Το κλιβανισμένο προϊόν ψύχεται σε συνθήκες υψηλής μικροβιολογικής ποιότητας αέρος. Ακολουθεί αυτόματος εμβολιασμός του προϊόντος με τυρόκρεμα. Το έτοιμο προϊόν συσκευάζεται σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες προστατευτικών αερίων (CO2/N2), επισημαίνεται και αποθηκεύεται υπό ψύξη στους 4 – 6°C.

45

Τα κρουασάν από ζύμη με ενσωματωμένο ελαιόλαδο και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας που παρασκευάζονται σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση, έχουν εξαιρετική σταθερότητα και ομοιομορφία από άποψη δομής (συνεκτικότητα) λόγω

ειδικής σύνθεσης του χρησιμοποιουμένου γαλακτώματος έμμεσης ενσωμάτωσης της χρήσης υγρής προζύμης ειδικής συνθέσεως και της εφαρμογής δύο φάσεων μακράς ωρίμανσης πριν και μετά την μορφοποίηση της ζύμης. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του ελαιολάδου που περιέχουν τα προϊόντα αυτά παραμένουν αναλλοίωτα, λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών που εφαρμόζονται κατά την παραγωγική διαδικασία και συνεργούν στην διατήρηση των αρχικών ιδιοτήτων νωπότητας του προϊόντος.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με άμεση και έμμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου στην ζύμη και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, διατηρουμένων και διακινουμένων υπό ψύξη.

1. Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, που χαρακτηρίζεται από την άμεση και έμμεση ενσωμάτωση Ελαιολάδου κατά την παρασκευή της ζύμης, σε αντικατάσταση των συνήθως χρησιμοποιουμένων υψηλού σημείου τήξεως ζωϊκών λιπαρών ή μαργαρίνης.
- 5 Η μέθοδος αυτή περιλαμβάνει τα εξής στάδια:
 - (α) Παρασκευάζουμε γαλάκτωμα, διά της ομογενοποίησεως, με αναμεικτήρα υψηλής ταχύτητας ποσότητας απεσταγμένων μονογλυκεριδίων σε νερό θερμοκρασίας $40 - 45^{\circ}\text{C}$. και της προσθήκης, στην συνέχεια, ποσότητας ελαιολάδου, Δεξτρόζης, φρουκτόζης και κρόκου αυγού.
 - 10 (β) — Παρασκευάζουμε υγρή προζύμη ως εξής: Γίνεται εμβολιασμός υπόστρωμάτος αλεύρου σικάλεως (αλεύρι σικάλεως και νερό) με ειδικές μικροβιακές καλλιέργειες και επώαση στους 32°C για $18 - 24$ ώρες σε ζυμωτήρα.
 - 15 (γ) Αναμειγνύουμε αλεύρι και νερό με ποσότητα υγρής προζύμης, η οποία έχει παρασκευασθεί κατά τα ανωτέρω (β), και ακολουθεί ζύμωμα.
 - (δ) Μεταφέρουμε την έτοιμη ζύμη μεταφέρεται σε θαλάμους ωρίμανσης, όπου παραμένει επί 120 λεπτά της ώρας στους 30°C , RH 80 %. Στην συνέχεια στην ζύμη αυτή προστίθενται τα υπόλοιπα υλικά (αλεύρι, νερό, γαλάκτωμα (α), ζάχαρη, αυγά, ελαιόλαδο, μαγιά αρτοποιίας).
 - 20 (ε) Μεταφέρουμε την ώριμη ζύμη προς μορφοποίηση στην χοάνη του μηχανήματος επεξεργασίας (extruder) της ζύμης και εκεί η ζύμη μορφοποιείται μέσω διαδοχικού κυλινδρισμού.
 - (στ) Η μορφοποιημένη ζύμη πολλαπλασιάζεται καθ' ύψος σε αριθμό στροφών ζύμης και ακολουθεί το σιδέρωμα των πολλαπλασιασμένων φύλλων ζύμης και η διαμόρφωσή τους σε φύλλα πάχους $2,8 - 3$ mm.
 - 25 (ζ) Τοποθετούμε τα φύλλα που έχουν διαμόρφωθεί με τον τρόπο αυτό σε κοπτική – γεμιστική – διπλωτική μηχανή, όπου παίρνουν την μορφή του κρουασάν και ταυτόχρονα τοποθετείται αυτόματα στο εσωτερικό του κρουασάν το αλλαντικό.
 - (η) Τοποθετούμε τα διπλωμένα κρουασάν σε λαμπρίνες με ειδικά μελετημένες φωλεές (καλούπια), οι οποίες μεταφέρονται σε θαλάμους ωρίμανσης. Εκεί λαμβάνει χώρα μακρά ωρίμανση για χρονικό διάστημα 8 ωρών, στους 28°C και RH 80 %.
 - 30 (θ) Ακολουθεί κλιβανισμός στους 180°C επί $12 - 15$ min.
 - (ι) Το κλιβανισμένο προϊόν ψύχεται σε συνθήκες υψηλής μικροβιολογικής ποιοτητας αέρος. Ακολουθεί αυτόματος εμβολιασμός του προϊόντος με τυρόκρεμα.
 - (ια) Το έτοιμο προϊόν συσκευάζεται σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες προστατευτικών αερίων (CO₂/N₂), επισημαίνεται και αποθηκεύεται υπό ψύξη στους $4 - 6^{\circ}\text{C}$.
 2. Τα προϊόντα ζύμης τύπου κρουασάν με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, και με ενσωματωμένο στην ζύμη Ελαιόλαδο, που παράγονται σύμφωνα με την μέθοδο της αξιώσεως (1).

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με άμεση και έμμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου στην ζύμη και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, διατηρουμένων και διακινουμένων υπό ψύξη.

Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ζύμης τύπου κρουασάν με άμεση και έμμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου στην ζύμη και με γέμιση αλλαντικών και τυρόκρεμας, διατηρουμένων και διακινουμένων υπό ψύξη, που περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια παραγωγής:

- 5 1 Παρασκευή ειδικού γαλακτώματος για ενσωμάτωση του ελαιολάδου.
- 2 2 Παρασκευή υγρής προζύμης για σταθερή ρύθμιση του PH με βιολογικά μέσα και δημιουργία συνθηκών βελτίωσης της διατηρησιμότητας και των οργανοληπτικών ιδιοτήτων (αρωμα, γεύση, μαλθακότητα) του συντηρούμενου υπό ψύξη τελικού προϊόντος.
- 10 3 Παρασκευή-κυρίως-ζύμης-τύπου κρουασάν και ωρίμανση σε δύο φάσεις, καθώς και μορφοποίηση, πολλαπλασιασμός φύλλων και σιδέρωμα φύλλων σε συγκεκριμένο πάχος.
- 4 4 Τεμαχισμός ζύμης, αυτόματη ενσωμάτωση αλλαντικών, δίπλωμα ζύμης και μακρά ωρίμανση
- 15 5 Κλιβανισμός, πρόψυξη και εμβολιασμός με τυρόκρεμα υπό ασηπτικές συνθήκες – Συσκευασία σε προστατευτική ατμόσφαιρα αδρανών αερίων και αποθήκευση, διακίνηση υπό ψύξη. —